



# Genusskarte



**Seminarzentrum  
Hitzkirch**

Seminarstrasse 10 | 6285 Hitzkirch  
+41 41 919 63 00 | [info@seminarhitzkirch.ch](mailto:info@seminarhitzkirch.ch)  
[seminarhitzkirch.ch](http://seminarhitzkirch.ch)



# Herzlich willkommen im Seminarzentrum Hitzkirch

Feiern, wo Geschichte auf Gastlichkeit trifft!

Willkommen im Seminarzentrum Hitzkirch

Einem Ort voller Charakter, kulinarischer Vielfalt und stilvoller Atmosphäre. Ob festliches Bankett, Apéro im historischen Innenhof oder ein ganz persönlicher Anlass: Unsere Räumlichkeiten und unser erfahrenes Team bieten den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Lassen Sie sich von unserer Bankettkarte inspirieren und gestalten Sie Ihr Event ganz nach Ihren Wünschen. Gerne beraten wir Sie persönlich und individuell, damit Ihr Anlass bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

# Informationen und Bedingungen für Anlässe

## **Teilnehmerzahl**

Bitte melden Sie uns die definitive Teilnehmerzahl bis 10 Tage vor dem Anlass. Diese Zahl ist verbindlich und gilt als Grundlage für die Verrechnung. Bis 2 Werktage vor dem Anlass akzeptieren wir noch eine Abweichung von 5 %. Spätere Abmeldungen müssen wir in Rechnung stellen.

## **Menüauswahl**

Stellen Sie ein Menü nach Ihrem Geschmack zusammen. Jonglieren und kombinieren Sie mit unseren verschiedenen Gerichten. Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. geltender MwSt.

## **Vegetarisch, Vegan und Lebensmittelunverträglichkeiten**

Gerne gehen wir auf Ihre Bedürfnisse ein, wenn es um Spezialwünsche geht. Informieren Sie uns bitte bis 2 Wochen vor dem Anlass. Unser Küchenchef kreiert in jedem Fall ein passendes Gericht.

## **Getränkeauswahl**

Die passenden Begleiter zum Menü finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte direkt im Anschluss an die Speisen.

Auch möglich: Sie bringen Ihren Lieblingswein mit und wir servieren ihn. Als «Zapfengeld» für diese Dienstleistung verrechnen wir pro Flasche CHF 38.00.

## **Zeitlicher Ablauf**

Damit alles rund läuft, besprechen wir mit Ihnen im Voraus den genauen zeitlichen Ablauf. So bilden Ansprachen, Vorspeise, Hauptgang, Unterhaltung und Dessert eine harmonische Einheit.

## **Menükarten**

Menükarten mit dem Titel Ihres Anlasses erstellen wir Ihnen gerne. Die Karten sind in unseren Leistungen inklusive.

**Tischdekoration**

Die Dekoration (Blumen, Kerzen, Namenskärtli, etc.) ist grundsätzlich Sache des Veranstalters. Gerne vermitteln wir Ihnen bei Bedarf einen Floristen aus unserer Region.

Für die Ausführung resp. Mithilfe aufwändiger Dekorationen in Ihrem Auftrag verrechnen wir CHF 59.00 pro Mitarbeiterstunde.

**Verlängerung**

Wird's etwas später? Kein Problem. Dauert Ihr Anlass länger als 00.30 Uhr, erheben wir eine Gebühr (Polizeistunde) von CHF 200.00 pro angebrochene Stunde.

**Übernachten**

Buchen Sie Übernachtungen für Ihren Event. Wir verfügen über Hotelzimmer in der 3-Sterne-Kategorie. So müssen weder Sie noch Ihre Gäste nach einem gemütlichen Abend nach Hause fahren.

Für weitere Informationen konsultieren Sie bitte unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

# Apéro – kalte Häppchen

## «Kommende» Gewürznüsse

geröstete Nussmischung, orientalische Gewürze *pro Person* CHF 3.80

## Marinierte Oliven

grüne und schwarze Oliven, Olivenöl, Kräuter *pro Person* CHF 3.00

## Hummus im Gläsli

Petersilienöl, Mais-Pops *pro Stück* CHF 2.00

## Wraps

gefüllt, gerollt und mundgerecht portioniert  
Thonmasse, Eimasse mit Schnittlauch,  
Randenhummus, Lachs mit Dill oder  
Rohschinken-Frischkäse *pro Person* CHF 5.60

## «Pinsa romana»

belegt und portioniert  
Tomatensugo, Mozzarella, Rucola *pro Stück* CHF 17.00  
Tomatensugo, Mozzarella, Rucola, Rohschinken *pro Stück* CHF 19.00

## Tomaten-Mozzarella-Salat im Gläsli

Pesto, Kräuter-Crostini *pro Stück* CHF 4.20

## Mini-Tartelettes

gefüllt mit Eimasse, Lachstatar, Rindstatar,  
Avocado und Süsskartoffelchip, Limonenhummus,  
marinierten Antipasti *pro Stück* CHF 2.90

## Sommerlicher Wassermelonen-Feta-Salat im Gläsli

weisser Balsamico, Minze *pro Stück* CHF 3.40

# Apéro – warme Häppchen

## **Poulet-Satayspiessli**

mariniert, Erdnusssauce

*pro 2 Stück* CHF 6.20

## **Mini-Frühlingsrollen**

vegetarisch, Gemüsefüllung

*pro 2 Stück* CHF 4.00

## **Mini-Chääschüechli**

cremig und fein

*pro 2 Stück* CHF 4.00

## **Meatballs im Schälchen**

rassige Peperoni-Tomaten-Salsa

*pro Stück* CHF 3.90

## **Datteln im Speckmantel**

knusprig gebraten

*pro 2 Stück* CHF 2.10

## **Asiatischer Rindfleischsalat im Gläsli**

Koriander, Chili, Zitronengras, Peperoni

*pro Stück* CHF 5.60

## **Nacho-Cheese-Triangle**

Sour Cream

*pro 2 Stück* CHF 3.60

# Apéro Riche – erweiterte Auswahl

## Müscheli mit Parmesanchip im Schälchen

Dörrtomate-Aioli, Tomatensauce mit Vodka  
oder Basilikumpesto

*pro Person* CHF 5.00

## Risotto mit Parmesanchip im Schälchen

Dörrtomaten, Weisswein-Schalotten oder  
Rande und Apfel

*pro Person* CHF 5.00

## Currywurst im Schälchen

Kalbsbratwurststrädli, Berliner Currysauce

*pro Person* CHF 4.00

## Kokos-Curry-Suppe

im Espresso-Tassli

*pro Stück* CHF 2.00

## Gazpacho «Andaluz» im Espresso-Tassli

kalte spanische Gemüsesuppe

*pro Stück* CHF 2.00

# Vorspeisen

## Luftiges Tomatenmousse

Kräutersalat, Knoblauch-Crostini  
gebratene Jakobsmuschel

CHF 9.50

CHF 13.00

## Grüne Blattsalate

Hausdressing, Sprossen, Mais-Pops

CHF 8.50

## Rindstatar «Classic» mit Butterbrioche

Essiggurken, roten Zwiebeln, Kapern

CHF 24.00

## Rauchlachs-Crêpes-Torte

Meerrettichfrischkäse, Gurkensalat mit Dill

CHF 12.00

## «Thunfisch-Sashimi» im Sesammantel

Mango, Wasabicrème, Kräutersalat

CHF 19.50

## Randencarpaccio

Ziegenfrischkäse-Praliné im Nussmantel, Honig,  
Apfelkompott, Rucolasprossen

CHF 12.00

## «Burrata di bufala»

Ramati-Kirschtomaten, Rucola, Balsamico-Perlen,  
Pfefferstange

CHF 16.00



# Suppen

## Rüebli-Ingwer-Suppe

Korianderöl

CHF 8.00

## «Seetaler Weissweinsuppe»

Petersilien-Espuma, Tomatenflocken

CHF 12.00

## Erbsensuppe

Minze, Sauerrahm

CHF 9.00

## Apfel-Sellerie-Suppe

Randen-Espuma

CHF 9.50

## Kartoffel-Lauchsuppe

Knoblauch-Croûtons

CHF 8.00

## Minestrone

Italienische Gemüsesuppe mit Teigwaren, Basilikumöl

CHF 9.50

## Gazpacho «Andaluz»

kalte spanische Gemüsesuppe, Kräuter-Knoblauch-Croûtons

CHF 9.50

## Gurkenkaltschale

Dill, griechischer Joghurt

CHF 8.50

# Fleischgerichte

## «Rinds-Stroganoff»

klassisch mit Peperoni, Champignons, Cornichons

CHF 34.00

## Rindsentrecôte am Stück

rosa gebraten, Sauce Béarnaise, Portwein-Jus

CHF 56.00

## Rindsschmorbraten

Rotweinsauce

CHF 32.50

## Grilliertes Kalbssteak

Cognac-Morchelrahmsauce

CHF 54.00

## «Züri-Gschnätzlets»

Kalbfleisch, Weisswein-Rahmsauce,  
Champignons, Zwiebeln, Petersilie

CHF 36.00

## Gebratene Maispouardenbrust

Thymianjus

CHF 32.00

## «Grosis» Riz Casimir

Geschnetzeltes vom Poulet, Curryrahmsauce, Früchte, Mandeln

CHF 31.00

## Schweinefilet im Speckmantel

Madeirajus, Kräuter

CHF 36.00

## Gebratenes Schweinskotelett

Pommery-Senfsauce

CHF 34.00

# Fischgerichte

## Gebratenes norwegisches Lachsfilet

Zitronen-Dillsauce CHF 29.00  
*als Vorspeise* CHF 18.00

## Gebratenes Zander-Saltimbocca

Salbei, Safransauce, Chili CHF 34.00  
*als Vorspeise* CHF 22.00

## Gebratenes Forellenfilet «Luzerner Art»

Kapern, Butter, Tomatenconcassé, CHF 32.00  
Petersilie, Zitrone *als Vorspeise* CHF 19.00

# Beilagen

## Stärkebeilagen

Kartoffelgratin  
Butterspätzli  
Kartoffelstampf mit Schnittlauch  
Tagliatelle  
Pilawreis  
Weissweinrisotto  
Bratkartoffeln mit Rosmarin  
Kroketten  
Salzkartoffeln

## Gemüsebeilagen

Broccoliröschen mit Mandelbutter  
Zweierlei Rüebli  
Grüne Bohnen  
Ratatouille  
Peperonata  
Zucchetti  
Blumenkohl mit Butterbrösel  
Blattspinat

Zu jedem Fleisch- oder Fischgericht erhalten Sie je eine Stärke- und eine Gemüsebeilage nach Wunsch.

# Vegetarische Gerichte

## Falafel mit Süsskartoffelstampf

Spinat, Granatapfel, Minz-Dip

CHF 21.50

## Risotto mit Brie gratiniert

Lauch, Äpfel, geröstete Baumnüsse

CHF 24.00

## Basilikum-Tagliatelle

Mascarpone, Dörrtomaten, Pamesan-Chip

CHF 21.00

## Indisches «Linsen Dal»

Süsskartoffeln, Koriander, geröstete Cashewnüsse

CHF 19.50

# Desserts

## Dunkles Schokoladenmousse

Sauerkirschenkompott, Haselnussknusper

CHF 15.50

## Grillierte Ananas

Honig, Sesam, Kokosglace, Minzsirup

CHF 13.00

## Tonkabohnenparfait

Zwetschgenröster, Pistazien

CHF 12.00

## Himbeertrifle

Quarkcrème, Himbeeren, Lotus-Biscuit, weisse Schokolade

CHF 11.00

## Panna Cotta

Passionsfrucht-Coulis, dunkle Schokoladenspäne

CHF 13.50

## «Nordischer» Rüeblikuchen

Frischkäse, Waldbeerenkompott

CHF 12.00

## Deklaration

<b>Rindfleisch:</b>	Schweiz
<b>Kalbfleisch:</b>	Schweiz
<b>Schweinefleisch:</b>	Schweiz
<b>Geflügel:</b>	Schweiz
<b>Fisch &amp; Meeresfrüchte:</b>	MSC/ASC, nach Fanggebiet
<b>Fleischerzeugnisse:</b>	Schweiz
<b>Eier:</b>	Schweiz

Wenn immer möglich beziehen wir unsere Produkte regional sowie saisonal.

Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben wir Ihnen gerne auf Anfrage Auskunft.



# Weine | Getränke



**Seminarzentrum  
Hitzkirch**

Seminarstrasse 10 | 6285 Hitzkirch  
+41 41 919 63 00 | [info@seminarhitzkirch.ch](mailto:info@seminarhitzkirch.ch)  
[seminarhitzkirch.ch](http://seminarhitzkirch.ch)



## Liebe Geniessende

Bei der Auswahl unserer Weine haben wir besonderen Wert auf ehrliche und geschmacksvolle Weine gelegt, die von den Winzern mit viel Sorgfalt und Leidenschaft gepflegt wurden.

Natürlich liegt uns das regionale Anbaugebiet des Luzerner Seetals, insbesondere Hitzkirch, am Herzen.



Die blaue Flasche in der Weinkarte zeigt die Weine, die jeweils an Lager verfügbar sind. Die anderen Weine haben wir nur auf Vorbestellung.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unseren Weinen und anderen Getränken.

# Prickelndes zum Apéro oder einfach so ...



## **Moscato d'Asti DOCG**

75 cl CHF 47.00

Paolo Saracco, Piemont – Italien  
Moscato

*Intensive Orangenblüte, Pfirsich, Thymian,  
angenehme Säure und fruchtige Aromen*



## **Prosecco Spumante Extra Dry Conegliano Valdobbiadene DOCG**

75 cl CHF 41.00

Il Colle S. Pietro di Feletto, Veneto  
Glera

*Aromen von Äpfeln, Akazienblüten, frisch, perlend, langanhaltend*

## **Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut**

75 cl CHF 89.00

Laurent Perrier, Champagne, Frankreich  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

*Noten von Zitrus, weisse Pfirsiche, frisch, fruchtig, perlend*

## **Colibrì Spumante alkoholfrei**

75 cl CHF 46.00

San Vito al Tagliamento, Friaul – Italien

*alkoholfreier Schaumwein, in der Nase fruchtige Aromen,  
grüner Apfel, gut ausgeglichenes Säure-Süsse-Spiel*



# Kaiserspan Weinbau

Der Grundstein für den Kaiserspan wurde am 28. August 1851 mit dem Kahlschlag des Waldes gesetzt. Somit konnte mit dem Aufbau der Liegenschaft Kaiserspan begonnen werden.

Das Markenzeichen des Weingutes ist das Räbhäuschen. Dies entstand 1920 eigens für den damaligen Rebberg. Es ist das einzige seiner Art im Kanton Luzern, mit atemberaubender Aussicht auf Berge und Seen. Über lange Zeit war der Kaiserspan der einzige Rebberg im Kanton.

Die Bewirtschaftung des Rebberges wurde bis 1957 aufrechterhalten. Der Weinbau wurde 1990 nach längerer Ruhepause durch Peter und Edith Mächler-Britschgi auf dem Sonnenhügel im Kaiserspan wieder bestockt.

Die Fläche des Kaiserspan ist überlagert mit zertifizierter Biodiversitätsförderfläche. Die gesamten Rebflächen weisen die höchste Biodiversität (Qll) aus.

Sortenspiegel: Riesling-Silvaner, Pinot Gris, Sauvignier Gris, Muscat Oliver, Blauburgunder und Zweigelt.

# Weissweine

## Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch



### Cuvée Rebellin

70cl CHF 54.00

Kaiserspan Weinbau  
Chasselas, Sauvignon blanc, Riesling Silvaner  
*Strahlend gelb, fruchtig, elegant*

### Cuvée Prinzessin

70 cl CHF 55.00

Kaiserspan Weinbau  
Blanc de Noir, Riesling-Silvaner, Muscat  
*Muscat, reife Ananas, jugendliche Frische,  
exotische Fruchtnote, Restsüsse*



### Pinot Gris

70cl CHF 57.00

Kaiserspan Weinbau  
Pinot Gris  
*Stachelbeere, Birne, Lindenblüte,  
würzig, leichte Restsüsse*

# Rotweine

## Kaiserspan Weinbau, Hitzkirch



### Blauburgunder

70 cl CHF 55.00

Kaiserspan Weinbau

Blauburgunder

*rote und dunkle Beeren, Gewürze und Veilchen  
angenehm reife Tannine*

### Cuvée Prinz

70 cl CHF 57.00

Kaiserspan Weinbau

Cabernet Dorsa, Cabernet Jura,

Blauburgunder, Dornfelder

*dunkle Beeren, Vanille, Kirsche, fruchtintensiv,  
angenehme Tannine, Restsüsse*



### Zweigelt Barrique

70 cl CHF 74.00

Kaiserspan Weinbau

Zweigelt, 13 Monate im Barrique

*Kirsche, Vanille, Brombeere, Walnuss, Holzaromen,  
leuchtendes Rot*

# Rebgut Deutschritterkommende Hitzkirch

Die Wurzeln der Deutschritterkommende reichen bis ins Jahr 1237 zurück, als ein kyburgischer Ritter den Grundstein für das geistliche und kulturelle Zentrum legte. Mit dem Aussterben der Grafen von Kyburg ging Hitzkirch in den Besitz der Habsburger über.

Ab 1245 bis 1806 wurde die Kommende von den Deutschrittern bewohnt, als Komturei geführt und immer von einem Komtur geleitet. Der Weinbau hat hier eine lange Tradition. Die Deutschritter besaßen und pflegten über Jahrhunderte Weinreben an den sonnigen Südwesthängen.

Die Weingärten wachsen auf den klassischen Moränenböden (französisch «moraine» bedeutet Geröll). Unsere Moränen wurden vom Reussgletscher und dessen transportiertem Material und Schuttablagerungen geformt. Die Weinreben wachsen auf gut drainierten Böden, die trocken und warm sind.

Unser Rebberg wird von der Brunner Weinmanufaktur betrieben.

# Weissweine

## Brunner Weinmanufaktur, Eich

### Eichberg Sauvignon Pinot

75 cl CHF 60.00

Brunner Weinmanufaktur

Sauvignon, Pinot blanc

*Holunder, Cassis, Stachelbeeren, tropische Früchte  
crémiger Abgang, opulent, stilsicher*



### Weisser Satz «Kommende Hitzkirch»

75 cl CHF 58.00

Brunner Weinmanufaktur

Riesling, Grüner Veltliner

*fruchtig, typisch nach Aprikosen  
frisch nach grünem Apfel, Pfeffer*

# Rotweine

## Brunner Weinmanufaktur, Eich



### **Blaufränkisch «Kommende Hitzkirch»**

75 cl      CHF 60.00

Brunner Weinmanufaktur

Blaufränkisch Grand Cru 10 Monate im Barrique

*frisch, fruchtig nach Waldbeeren, Kirsche*

*komplex, mineralisch, dichte Tanninstruktur*

### **Eichberg Malbec Pinot**

75 cl      CHF 61.00

Brunner Weinmanufaktur

Malbec, Pinot Noir

10 Monate Barrique

*komplexe Aromafülle, Kirschen, Schokolade, Mocca*

*harmonisch, warm*

# Weissweine

## Schweiz

### 4 Stamm Cuvée blanc Schaffhausen AOC

75 cl CHF 48.00

Familie Stamm, Thayngen, Ostschweiz

Chardonnay, Pinot Noir

*zitrusbetont, weich, elegant, fein*

### Petite Arvine Château Lichten du Valais AOC

75 cl CHF 62.00

Domaines Rouvinez, Sierre, Wallis

Petit Arvine

*Zitronen, rosa Grapefruit, florale Noten, kräftig, fruchtig,  
lebhaft, leicht salzig, langanhaltend*



### Nobler Weisser Vin de Pays Suisse

75 cl CHF 56.00

Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Zürich

Riesling & Silvaner

*exotische Aromen, Pfirsich, erfrischend*

## Italien

### **Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOP**

75 cl CHF 51.00

La Tunella, Friaul

Pino Gris

*Akazienblüten, tropische Früchte  
kräftig, leichte Vanillearomen*



### **Santagostino Terre Siciliane bianco IGT**

75 cl CHF 54.00

Firriato Paceco, Sizilien

Catarratto, Chardonnay

*Pfirsich, Melone, Mandel,  
ausgeprägte Säurenoten, weicher Abgang*

## Spanien



### **Demimo Verdejo Rueda DO**

75 cl CHF 49.00

Bodega Arroyo Izquiero, Rueda

Verdejo

*Aromen von Zitrone, Mango, mineralisch, erfrischend*



## Österreich

**Grüner Veltliner Kamptal DAC Ried Loiserberg** 75 cl CHF 63.00

Weingut Jurtschitsch, Kamptal

Grüner Veltliner

*üppig, voller Würze, elegant, dicht, trocken*



**Small Hill Cuvée weiss Burgenland QÖ** 75 cl CHF 42.00

Weingut Leo Hillinger, Burgenland

Welschriesling, Sauvignon blanc, gelber Muscateller

*frisch, fruchtig, ausgewogenes harmonisches Spiel von Frucht und Säure*

# Rotweine

## Schweiz

### Le Tourmentin du Valais AOC

75 cl CHF 74.00

Assemblage rouge Barrique  
Domaines Rouvinez, Sierre, Wallis  
Syrah, Humagne Rouge, Cornalin, Pinot Noir  
*würzige Noten, Vanille, kandierten Kirschen, Pflaumen  
diskrete Holznoten, Gewürznelken, Cassis*

### Quattromani Ticino Merlot DOC

75 cl CHF 109.00

Tamborini, Lamone, Tessin  
Merlot  
20 Monate Holzfass, 6 Monate Flaschenreifung  
*frisch, leicht würzig, fruchtbetont  
vollmundig, tief, komplex, lang, kräftig*



### Merlot Cabernet Franc La Côte AOC

75 cl CHF 69.00

Les Frères Dutruy Founex  
Waadt, La Côte  
Merlot, Cabernet Franc, 12 Monate Eichenbarrique  
*komplexe fruchtige Aromen, Heidelbeere, Kirsche,  
cremige Tanninstruktur, langanhaltend*

## Italien

### **Semifonte di Semifonte Toscana rosso,GT**

75 cl CHF 69.00

Castello Vicchiomaggio, Chianti, Toscana

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

24 Monate Eichenbarriques

*schwarze Johannisbeeren, balsamische Noten*

*Schokolade, Vanille, Wacholder*

*frisch, seidig, würzig*

### **Adèo Bolgheri rosso DOC**

75 cl CHF 60.00

Campo alla Sughera, Bolgheri, Toscana

150 cl CHF 129.00

Merlot, Cabernet Sauvignon

12 Monate Eichenbarriques

*fein, intensiv, Pflaumen, Tabak, Vanille*

*vollmundig, harmonisch, weich, gut strukturiert*



### **Picus rosso Piceno Superiore DOP**

75 cl CHF 48.00

Azienda Agricola Simone Capecci, Marche

150 cl CHF 96.00

Sangiovese, Montepulciano

*intensiv Kirsche, Pflaume, süsse Gewürze, Zimt, Lakritze*

*harmonisch, ausgeglichen*

**Ripasso Valpolicella  
Classico Superiore DOC**

75 cl      CHF 58.00  
150 cl      CHF 116.00

Speri Viticoltori Pedemonte

Veneto

Rondinella, Corvinone, Corvina, Molinara

*vergoren auf Amarone-Maische, 12 Monate in Holzfässern gelagert  
komplex, würzig, rote Früchte, Beeren  
voll, samtig, ausgewogen*



**Castello Rapale Toscana rosso IGT**

75 cl      CHF 58.50

Mansalto, Monte San Savino

Toscana

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese,  
18–20 Monate französisches Eichenbarrique

*reife rote Früchte, Vanillekomplexe Tannine,  
weich und samtig, lang im Abgang*



**Barbera d'Alba Ciobot della Luna DOP**

75 cl      CHF 68.00

Voerzio Martini, La Morra, Piemont

Barbera, mehrere Monate im Eichenbarrique

*intensiv Kirsche, Vanille, Veilchen,  
harmonisch, nobel*

## Spanien



### 12 Lunas tinto Somontano D0

75 cl CHF 52.00

Bodega El Grillo y la Luna, Somontano

150 cl CHF 104.00

Syrah, Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

*intensiv, rote Früchte*

*weich, vollmundig*

### Proelio Crianza Rioja DOC

75 cl CHF 50.00

Bodegas Proelio, Rioja

Tempranillo

*Dörrpflaumen, Zimtkirschen, Beeren, Tabakwürze*

*Schokokirschen, getrocknete Birnen, voll, satt*

### Torre del Conde de Hervías Rioja DOC

75 cl CHF 78.00

Conde de Hervías, Rioja

150 cl CHF 152.00

Tempranillo

*Tabak, Vanille, Trüffel*

*kräftig, starker Ausdruck*



### Xuno tinto Barrica Ribeira Sacra D0

75 cl CHF 63.00

Abadía da Cova, O Saviñao, Ribeira Sacra

Mencía, 6 Monate Barrique unfiltriert

*lebendig, reife schwarze Früchte, Kaffee, Tabak, Kräuter*

**Valduero 2 Cotas Reserva Ribera del Duero DO** 75 cl CHF 96.50

Bodegas Valduero, Ribera del duero

Tempranillo, 30 Monate Eichenbarrique

*Kaffee, Tabak, Holznoten*

*kräftig, vollmundig, angenehm*

## Frankreich

**Château Tour de Mirambeau Bordeaux rouge** 75 cl CHF 78.00

Passion Château Tour de Mirambeau, Bordeaux

150 cl CHF 156.00

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

*Mokka- und Röstnoten, schwarze Beeren*

*ausgewogen, elegant, langanhaltend*

**Château du Paradis Grand Cru Saint-Émilion** 75 cl CHF 170.00

Vignobles Bardet Saint-Émilion, Bordeaux

150 cl CHF 340.00

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

*Johannisbeeren, Brombeeren, Kirschen, Kakao, Kaffee*

*langanhaltend, aussergewöhnlich*

## Argentinien

### **Profundo Mendoza Red Blend**

75 cl      CHF 79.00

Bressia Bodega, Mendoza

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec

12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenbarriques

*Brombeeren, Erdbeeren, Eichenholz, Schokolade,*

*Tabak, Karamell, Vanille, grosses Volumen*

## Chile

### **Domus Aurea**

75 cl      CHF 98.00

Viña Quebrada de Macul, Santiago

Cabernet Sauvignon

*schwarze Beeren, Cassis, Schokolade, Pfeffer, Lakritze, kräftig, ausbalanciert*



# Geistreiches



**Seminarzentrum  
Hitzkirch**

Seminarstrasse 10 | 6285 Hitzkirch  
+41 41 919 63 00 | [info@seminarhitzkirch.ch](mailto:info@seminarhitzkirch.ch)  
[seminarhitzkirch.ch](http://seminarhitzkirch.ch)





# Digestif

## Brunner Hitzkirch

Traubentrester «Grappa», 12 Monate Barrique	40 % Vol	2cl.	CHF 8.50
Teilers Birne, Hochstamm, 12 Monate Barrique	40 % Vol	2cl.	CHF 8.50
Kirsche, 12 Monate Barrique	40 % Vol	2cl.	CHF 10.50

## Hecht Gunzwil

Einzigartige Handwerkskunst seit drei Generationen.

Liebevoll gepflegt und über Jahre perfektioniert.

Erlesene Früchte vom Hochstammbaum, sorgfältig ausgewählt  
und individuell gebrannt.

Vieille Prune	40 % Vol.	2cl.	CHF 8.00
Vieille Williams	40 % Vol.	2cl.	CHF 8.00
Eichberg Kirschbrand (klar)	40 % Vol.	2cl.	CHF 9.50
Quittenbrand (klar)	40 % Vol.	2cl.	CHF 9.50

## Grappa

Grappa Elisi Berta Nebbiolo und Barbera-Trester	40 % Vol.	2cl.	CHF 12.00
Grappa Berta di Moscato	40 % Vol.	2cl.	CHF 9.00

## Likör

Baileys Irish Creme	17 % Vol.	4cl.	CHF 9.50
Amaretto Disaronno	28 % Vol.	4cl.	CHF 9.50
Grand Manier	40 % Vol.	4cl.	CHF 11.00

## Whisky

Oban	43 % Vol.	4cl.	CHF 14.00
Lagavulin (rauchig)	43 % Vol.	4cl.	CHF 16.00

## Bitters

Appenzeller	29 % Vol.	4cl.	CHF 7.00
Ramazzotti	30 % Vol.	4cl.	CHF 7.00

## Bier

<b>Birra Moretti</b>	4.8 Vol.-%	33 cl	CHF	4.50
<b>Eichhof</b>	Alkoholfrei	33 cl	CHF	4.50
<b>Chäller Bröi Aesch</b> helles Bier mit reichem Körper	5.0 Vol.-%	33 cl	CHF	5.00
<b>Hochdorfer Bier</b>	4.8 Vol.-%	33 cl	CHF	5.00

## Alkoholfreie Getränke

<b>Süessmost (saisonal)</b>	100cl	CHF	12.00
<b>Orangensaft frisch</b>	100cl	CHF	14.00
<b>Knutwiler Mineralwasser</b> mit und ohne Kohlensäure	75cl	CHF	7.50
<b>Süssgetränke</b>	50cl	CHF	5.00

# Kaffee und Tee

## Hochstrasser Kaffee

*Die Traditions-Kaffeerösterei Hochstrasser wurde 1852 in Luzern gegründet. Von Beginn an verfolgten sie eine klare Kaffee-Philosophie, bei der Qualität ihr höchstes Gut ist. Dies beginnt mit der Selektion des Rohkaffees aus den besten Anbaugebieten der Welt, geht über eine schonende Langzeitröstung im trad. Trommelröstverfahren bis hin zur perfekt abgestimmten Zubereitung. Die Qualität eines Unternehmens zeigt sich neben dem Produkt auch im Umgang mit Menschen und Umwelt. Hochstrasser verfolgt seit jeher eine entsprechend vollumfassende Firmenphilosophie. Sie bieten Qualität, kümmern sich um die Menschen und achten auf die Umwelt – sie sind Partner.*

*Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir die Espresso-Mischung «Napoli» und den «Dolce Vita» für erlesenen und feinsten Kaffee Genuss.*

<b>Kaffee und Espresso</b>	CHF	4.50
<b>Cappuccino und Schale</b>	CHF	6.00
<b>Latte Macchiato</b>	CHF	6.50

## Eilles-Tee

*Eilles-Tee stammt aus den besten Teegärten der Welt. Sie legen grossen Wert auf die Qualität jedes einzelnen Tees unter Berücksichtigung eines fairen und ökologischen Anbaus.*

*Für die Kräuterinfusionen achten sie auf beste Ausgangsprodukte.*

<b>Eilles-Teesorten</b>	CHF	4.50
-------------------------	-----	------